



Nom de la manifestation	Dîner de Gala de la 48^{ème} cérémonie des « César »					
Date	Vendredi 24 février 2023					
Lieu d'accueil	Fouquet's Barrière – Paris - 46 avenue George V					
Contacts accompagnateurs	Coline Devoucoux (DRH Fouquet's Barrière) Stéphane Tendo (Directeur)	+ (33) 6 32 48 41 29 + (33) 6 07 73 55 18	cdevoucoux@groupebarriere.com stendero@groupebarriere.com			
	Réseau Tourisme, Hôtellerie, Restauration et Alimentation :					
	Xavier Levassort (Porteur du projet / Jules Le Cesne) Joël Delhôpital (Réf. J.B Decrétot) Johan Yorulmus (Réf. G. Baptiste) Stéphane Kozlyk (Réf. F. Rabelais) Olivier Delahaie (Réf. M. Marland)	+ (33) 6 30 28 26 85 + (33) 6 84 90 14 80 + (33) 6 59 62 58 48 + (33) 6 07 65 24 43 + (33) 6 62 70 86 06	xavier.levassort@ac-normandie.fr joel.delhopital@ac-normandie.fr johan.yorulmus@ac-normandie.fr kozlykstephane@orange.fr delahaieolivier14@orange.fr			
Contrat	Convention de stage					
Transport (Bus) Horaires	Horaires approximatifs : Voyages Lemare – 02 33 50 01 74 – 50 350 Donville Les Bain – voyages-lemare@wanadoo.fr					
	Lycée M. Marland 159 Rue des Lycées, 50400 Granville	Lycée F. Rabelais 1 Rue Elsa Triolet, 14123 Ifs	Aire du Moulin A13 - 27500 Bourneville- Sainte-Croix	Lycée J.B Decrétot 7 Rue de la Gare, 27400 Louviers	Fouquet's Barrière 46 Av. George V, 75008 Paris	
	Départ	09 h 00 départ	10 h 30	11 h 30	12 h 15	
	Fouquet's Barrière 46 Av. George V, 75008 Paris	Lycée J.B Decrétot 7 Rue de la Gare, 27400 Louviers	Aire du Moulin 27500 Bourneville- Sainte-Croix	Lycée F. Rabelais 1 Rue Elsa Triolet, 14123 Ifs	Lycée M. Marland 159 Rue des Lycées, 50400 Granville	
	Retour	04 h 30 départ	06 h 15	07 h 30	08 h 30	
					15 h 00 arrivée	
					10 h 00 arrivée	
Effectifs	Accompagnateurs : 7 Elèves / Etudiants :					
		Jules Le Cesne	J.B Decrétot	G. Baptiste	M. Marland	F. Rabelais
	Accompagnateurs	3	1	1	1	1
	Service	8	5	3	7	7
	Cuisine	3	2	3	1	3
						Total
						7
						30
						12
Noms des participants	<p>Nom des accompagnateurs : Xavier Levassort, Violaine Gauthier, Stéphane Michel, Johan Yorulmus, Jean Charles Adam, Stéphane Kozlik, Olivier Delahaie.</p> <p>Lycée des Métiers Jules Le Cesne : Laurène Jardin, Manon Petitjean, Lou Defives, Julien Alleaume, Marie Jamot, Léo Loisel, Kerwan Louchet, Thibault Collas, Mickaella Desnoyer, Benjamin Hagara, Honorine Bodot.</p> <p>Lycée J.B Decrétot : Maëva Vatre, Olwen Gourdeaux, Alizée Forner, Jean Baptiste Desjardins, Aléxis Le Bris, Léa Boulen, Mathis Blanchet.</p> <p>Lycée Hôtelier Georges Baptiste : Julien Roudie, Julie Daget, Timothé Meunier, Hugo Potel, Théo Fillatre, Xavier Peley.</p> <p>Lycée Maurice Marland : Andréa Suard, Aude Vimond, Amandine Marie, Marianne Deschamps, Aurélio Marchand, Lorenzo Cousin, Laureen Hebert, Enzo Longour.</p> <p>Lycée François Rabelais : Maxence Colinet, Valentin Lecomte, Juliette Lecque, Raphael Desomer, Clément Gerault, Camille Hamel, Angel François, Florian Malo, Anaïs Jacquillet, Maxence Fouchard.</p>					
Modalités	<p>Recrutement :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ouvert à tous étudiants majeurs issus de formation Hôtelière, ➤ Recrutement effectué par Coline Devoucoux (DRH) et Stéphane Tendo (Directeur Fouquet's) et un/des représentant(s) de l'établissement scolaire concerné, ➤ 5 mn pour convaincre en visio et présentiel. <p>Lors de ces entretiens tous les candidats (majeurs) se présentent en tenue exemplaire et irréprochable, munis d'un C.V et lettre de motivation.</p> <p>* Annexe Fiche évaluation recrutement.</p>					
Formations ciblées	BTS MHR					
Critères de performances	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cohérence de la tenue et du comportement professionnel avec le concept de restauration, ➤ Respect des consignes, des procédures d'accueil, à partir des standards donnés du lieu d'accueil, ➤ Qualité de l'expression verbale et non verbale (richesse du vocabulaire, attitude commerciale, discrète et avenante ...), ➤ Standards de service avec : consignes, procédures d'accueil. 					
Objectif général	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Montrer notre dynamisme pour l'intégration de nos jeunes sur le marché du travail, ➤ Dynamiser des mécanismes de collaboration entre notre établissement et les entreprises, ➤ Valoriser notre établissement au sein de notre région et de notre futur public, ➤ Être attentif aux besoins des entreprises, ➤ Proposer un vivier d'élèves et d'étudiants aux profils variés en vue d'un recrutement ultérieur, ➤ Relever le défi de demain « L'excellence ». 					
Finalité	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Développer des relations durables entre nos établissements et les acteurs économiques, ➤ Permettre une meilleure connaissance réciproque des mondes éducatifs et professionnels, avec pour objectif l'insertion professionnelle des jeunes. 					



NOM ET PRENOM :

Classe :

ETABLISSEMENTS :

Hôtesse

Service

Cuisine

Remarques :

.....

.....

.....

Maîtrise Supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
---------------------	------------------------	-----------------------	--------------

Présentation (Costume, tailleur, coiffure, boucles d'oreilles, rasage...)

--	--	--	--

Comportement (Discrétion, langage...)

--	--	--	--

Culture générale (César, cinéma, nommés 2023...)

--	--	--	--

Connaissances (Groupe Barrière, Fouquet's...)

--	--	--	--

C.V – Lettre de motivation – Photocopie P.I - Photo

--	--	--	--

TOTAL

Nombre de croix dans chaque colonne

--	--	--	--

3

2

1

0

TOTAL

--	--	--	--

NOTE FINALE

--